桃園市啟英高級中學 115學年度第1學期彈性學習微課程計畫書

<table>
<tr><td rowspan="2">科目名稱</td><td>中文名稱:飲料的異想世界</td><td rowspan="2">授課教師</td><td rowspan="2">周語淳</td></tr>
<tr><td>英文名稱:The colorful world of Beverage modulation</td></tr>
<tr><td>開課年段</td><td>□高一 ■高二 □高三</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>課程設計期程</td><td>■上學期 □下學期 □1學年</td><td>預定修課人數上限</td><td>□25人 □38人
■其他(36 人）</td></tr>
<tr><td rowspan="6">課綱
核心素養
(可複選)</td><td colspan="3">自主行動</td></tr>
<tr><td colspan="3">■A1身心素質與自我精進 ■A2系統思考與解決問題 ■A3規劃執行與創新應變</td></tr>
<tr><td colspan="3">溝通互動</td></tr>
<tr><td colspan="3">■B1符號運用與溝通表達■B2科技資訊與媒體素養 ■B3藝術涵養與美感素養</td></tr>
<tr><td colspan="3">社會參與</td></tr>
<tr><td colspan="3">□C1道德實踐與公民意識 ■C2人際關係與團隊合作 ■C3多元文化與國際理解</td></tr>
<tr><td>課程屬性</td><td colspan="3">■專題探究 □跨領域/科目專題 □跨領域/科目統整 □實作(實驗) ■探索體驗 □第二外語 □本土語文 □全民國防教育
■職涯試探 □通識性課程 □大學預修課程 □特殊需求 □其他
_____</td></tr>
<tr><td>學生圖像</td><td colspan="3">■創思力:培養學生各領域專業能力，藉由多元學習模式，培養學生創意發想以及邏輯思考能力。
■品格力:藉由各領域專業培養，養成學生具備各領域基本品格及高尚職業道德感。
■統整力:培育學生具備資料、資訊蒐集的基本能力外，培養分析資料、資訊的基礎知能，進而統整資訊，歸類整理成為極具使用價值的資料。
□國際力:在未來是世界地球村的前提下，培育學生具備跨界、跨國之知能與技能，提升學生國際競爭力。
■技術力:藉由各領域專業培養，引發學生技術學習興趣，透過多元教學模式，提升學生各領域技術能力。</td></tr>
<tr><td>議題融入課程
(至多3項)</td><td colspan="3">□性別平等 □人權教育 □環境教育 □海洋教育 ■品德教育 □生命教育
□法治教育 □科技 □資訊 □能源 □安全 □防災
■家庭教育 □生涯規劃 ■多元文化 □閱讀素養 □戶外教育 □國際教育
□原住民族教育</td></tr>
<tr><td>大學學群對應
（至多3項）</td><td colspan="3">□資訊 □工程 □數理化 ■醫藥衛生 □生命科學 □生物資源
□地球環境 ■藝術 □社會心理 □大眾傳播 □外語 □文史哲 □教育
□法政 □管理 □財經 □遊憩與運動□其他(_____）</td></tr>
<tr><td>課程目標
(請條列)</td><td colspan="3">1、 認識咖啡與世界酒類的起源、文化及基本知識，培養飲品文化素養。
2、 了解咖啡、酒類及經典雞尾酒的種類、特色與產業發展，建立餐飲專業基礎知能。
3、 探索咖啡與飲料產業相關職涯發展，提升學生對餐飲專業領域的學習興趣。</td></tr>
</table>

課程內容綱要 (請條列授課主題)	1、 認識咖啡的起源、種類、製程及世界咖啡文化。 2、 介紹世界酒類分類、六大基酒及經典雞尾酒文化。 3、 探討咖啡、飲品產業發展與餐飲相關職涯趨勢。
教材來源	自編教材
預期效益	1、 拓展學生飲品文化視野，建立國際餐飲素養 2、 提升餐飲專業知能與職涯探索能力 3、 培養自主學習、表達溝通與創意思考能力
評量方式	1、 課堂測驗 2、 分組報告

桃園市啟英高級中學 108學年度第1學期彈性學習微課程教學預定進度表

週次	課程單元	課程內容	備註
1	咖啡文化與起源(前篇)	咖啡的發現、世界咖啡文化、主要生產國介紹、阿拉比卡與羅布斯塔咖啡豆比較	
2	咖啡知識與飲品介紹（後篇）	咖啡豆處理法、烘焙程度、常見咖啡飲品介紹、美式、拿鐵、卡布奇諾、摩卡、瑪奇朵	
3	世界酒類大探	酒類分類、六大基酒、各國代表性酒品與文化	
4	經典雞尾酒故事	經典雞尾酒命名由來、歷史典故、電影與文	
5	咖啡與調酒產業探索	咖啡館經營模式、酒吧類型介紹、飲料產業趨勢、國際咖啡與調酒競賽介紹、生涯發展探索	
6	飲品文化面面觀	世界特色飲品、咖啡館與酒吧文化差異、未來飲品流行趨勢、課程回顧	

進度規劃說明:高二上學期課程請規劃6週。